

Yaz 2019

Osmanlı'nın Lezzet Mirası

Osmanlı Mutfağı, gizli kalmış bir hazine, 600 yıl boyunca yaşamış dev bir imparatorluğun lezzet mirası. Orta Asya, Anadolu, Orta Doğu ve Balkan ülkeleri lezzetlerinin harmanlanması sonucunda zenginleşmiş ve sınırları içindeki toprakların yemek kültürleri üzerinde derin izler bırakmıştır. Ancak ne yazık ki bu zengin mutfak, aşçı loncalarının yemek ve pişirme bilgilerini meslek sırrı olarak saklama geleneği nedeniyle, basılı dokümanlara geçememiş ve günümüze hakkıyla taşınamamıştır.

Asitane Restaurant olarak bizler, 1991 senesinden beri bu görkemli mutfağın saklı kalmış lezzetlerini sizlerle paylaşıyoruz. Bu yolculukta bize Topkapı ve Edirne Saray Mutfakları'nın yemek, tatlı masraf kayıtları, önemli saray ziyafetlerinin defterleri, surnameler, yabancı devlet görevlileri, seyyahlar ve çeşitli meslek gruplarının Osmanlı yaşam tarzına ilişkin kaleme aldığı kitaplar rehberlik ediyor.

Menümüzdeki yemekler bu kaynaklardan alınmış özgün reçetelere sadık kalınarak hazırlanmıştır. Aslına uygun malzeme ve usullerle pişirdiğimiz Osmanlı ve Osmanlı Saray Mutfaklarının seçkin yemek ve tatlılarını siz değerli misafirlerimizin beğenisine sunuyoruz.

Afiyet Olsun!



Summer 2019

Ottoman Heritage Delicacies from the Palace

Ottoman cuisine is a buried treasure, the heritage of a great empire which lasted for 600 years... A synthesis of Central Asian, Anatolian, Middle Eastern and Balkan flavours. Unfortunately, very few recipes from this rich cuisine have survived due to a tradition which demanded that cooks' guilds keep their recipes and cooking techniques secret.

Here at Asitane, we have made it our mission to reintroduce the authentic Ottoman cooking to the world. Since 1991, dedicated staff have hunted down lost tastes with academic zeal. In order to try and recreate authentic Ottoman Cuisine, we have consulted a variety of sources, including the budget ledgers of the two main palace kitchens - Topkapı and Edirne - and the memoirs of foreign diplomats and visitors. It is with great pleasure that we offer you long-forgotten dishes which we have revived based on documents that lay in palace archives for 500 years. The dishes in the menu are prepared from these historic resources using original ingredients and cooking methods. At Asitane, we strive to provide our guests with an authentic palate experience that does justice to the splendors of the Imperial kitchens. We are delighted to welcome you to our restaurant, where our welcoming and experienced staff will treat you to an unforgettable feast.

Enjoy your meal!

—āsītāne—
osmanlı saray mutfağı
fine ottoman cuisine

Çorba Soup

1. Badem Çorbası (1539)

Almond Soup (1539)

Light almond broth flavoured with grated nutmeg and pomegranate seeds

30 TL

2. Kestaneli Terine Çorbası (1469)

Kurutulmuş yoğurt, nane ve kestaneli kış çorbası

"Terine" Soup with Chestnuts (1469)

Winter soup with chestnuts, dried yogurt and mint

30 TL

Soğuk İştah Açıcılar Cold Appetizers

3. Asitane Lokmaları

Asitane Treats

Hums Lokması (1469)

Kuş üzümlü, çam fıstıklı ve tarçınlı nohut ezmesi

Ottoman Hums (1469)

Crushed chickpeas lightly pureed with currants, pine nuts and cinnamon

Lor Mahlutu (1898)

Biberiye ve pul biber ile tatlandırılmış, taze soğan, sivri biber

ve domatesli lor peyniri

"Lor" Cheese Blend (1898)

Fresh cottage cheese mixed with scallions, parsley, green peppers, tomatoes and seasoned with rosemary and paprika

Fava

Zeytinyağlı ve dereotlu içbakla ezmesi

Fava

Creamed broad beans, seasoned with dill and served with a drizzle of olive oil

Dövme Hıyar Tarator (1844)

Soğanlı ve Antep fıstıklı

Pounded Cucumber "Tarator" (1844)

With onions and pictachios

42 TL

4. Karidesli Kalamar Dolması

Stuffed Calamari with Shrimps

Oven baked whole calamari, stuffed with a blend of rice, pine nuts and currants flavored with cinnamon and fresh mint

58 TL

5. Vişneli Yaprak Sarma (1844)

Stuffed Vine Leaves with Sour Cherries (1844)

Grape leaves stuffed with blend of sour cherries, rice, onions, pine nuts. Cooked lightly in olive oil and seasoned with black pepper and cinnamon

35 TL

6. Babaganuş

Yoğurt, sarımsak ve zeytinyağı ile harmanlanmış, közlenmiş patlıcan ve biber

Babagannush

Baked aubergine and green pepper mashed with garlic, yoghurt and olive oil

38 TL

7. Patlıcan ve Kabak Bayıldı Tabağı (1864)

"Bayıldı" Platter (1864)

An assortment of aubergine and zucchini stuffed with caramelized onions and cooked in olive oil

35 TL

Salatalar Salads

8. Nar Ekşili ve Cevizli Çoban Salatası

Shepherd's Salad

Diced tomatoes, cucumbers, peppers, scallions, crushed walnuts and herbs with a pomegranate dressing

30 TL

9. Tulum Peynirli Roka Salatası

Rocket Salad with "Tulum" Cheese

33 TL

Sıcak İştah Açıcılar Warm Appetizers

10. İslî Çerkez Peyniri Izgarası, İstiridye Mantarlı

Grilled "Circassian" Cheese with Oyster Mushrooms

45 TL

11. Taze Fasulya Micmeri (1898)

İtırılı bitkiler ve yenibahar ile tatlandırılmış, taratorlu çalı fasulyesi mücveri

Green Bean Fritters (1898)

Lightly fried green bean eggy fritters flavoured with herbs and a touch of allspice, served with tarator sauce

36 TL

12. Dalak Dolması (1924)

Taze soğan, pirinç, dereotu ve çam fıstığıyla doldurulmuş kızartma kuzu dalağı dolması

Stuffed Spleen (1924)

Lamb spleen stuffed with dill, pine nuts, spring onions and rice, braised and deep fried

48 TL

13. Patlıcanlı Piruhi (1844)

Patlıcan, soğan ve tulum peyniri ile doldurulmuş el açması piruhi

"Piruhi" (1844)

Home made pasta parcels, folded with aubergine, onions, and crumbly 'tulum' cheese filling

44 TL

14. Hassa Böreği

Tulum peyniri, yoğurt, yeşil zeytin, ceviz, yeşil soğan ve tarhunlu yufka böreği

"Hassa Bourek"

Traditional Turkish "yufka" pastry layered and rolled with "tulum" cheese and a blend of green olives, walnuts, yoghurt, spring onions and tarragon

40 TL

15. Kuskus (1910)

Ceviz, pul biber ve maydanozla tereyağında çevrilmiş geleneksel "Maraş" kuskusu

Couscous (1910)

Traditional "Maraş" couscous; butter sauteed with walnuts, red pepper flakes and parsley

40 TL

16. Dane-i Sarı (1539)

Nohut ve safranlı pilav

Dane-i Sarı (1539)

Saffron rice pilaf with chickpeas

36 TL

17. Ciğer Köftesi (1695)

Tarçın ve karanfilele lezzetlendirilmiş, kızartılmış ciğer köfteleri

Liver "Köfte" (1695)

Fried liver rissoles flavoured with cinnamon and cloves served with red onions sauteed in pomegranate molasses

44 TL

Ana Yemekler Main Courses

18. Kuzu Külbastısı (1844)

Tarhun, defne yaprağı ve karabiberle dinlendirilmiş ızgara kuzu dilimleri

Lamb "Külbastı" (1844)

Grilled lamb filets seasoned with tarragon, bay leaves, and black pepper

76 TL

19. Mahmudiyye (1539)

Tarçın, karanfil ve kayısı ile lezzetlendirilmiş, Rezaki üzümlü ve bademli piliç yahnisi

"Mahmudiyye" (1539)

Cinnamon and clove flavoured chicken stew cooked with apricots,
Rezaki raisins and almonds

64 TL

20. Kestaneli Kuzu Kavurması (1882)

Braised Lamb with Chestnuts (1882)

Lamb cubes braised with chestnuts and shallots

74 TL

21. Mutancana (1539)

Kayısı, Rezaki üzümü, badem ve incir ile kısık ateşte pişirilmiş kuzu yahnisi

"Mutanjene" (1539)

Lamb stew cooked with apricots, Rezaki raisins, almonds, and dried figs

78 TL

22. Kirde" Kebap (XIX. yy.)

Kıtır yufka ve yoğurt üzerinde, domates ve biberli kuzu kavurma

"Kirde" Kebap (XIX. c.)

Sauteed diced lamb, tomatoes and green pepper
on flat bread croutons, served with yoghurt

70 TL

23. Kavun Dolması (1539)

Dana ve kuzu eti, pirinç, baharatlar, badem, dolmalık fıstık ve
kuş üzümü ile doldurulmuş, fırında kavun

Stuffed Melon (1539)

Cored melon stuffed with blend of minced meat, rice,
herbs, almonds, currants; and baked in the oven

80 TL

24. Gömlek Kebabı (1764)

Kuzu gömlek zarında; kişniş tohumu, kimyon, çam fıstığı ve nane ile tatlandırılmış, kuzu ve dana etinden ızgara köfte kebabı

“Fatty Apron” Kebab (1764)

Minced lamb and beef blended with coriander seeds, cumin, pine nuts and mint, wrapped in caulfat and charcoal grilled

76 TL

25. Kırma Tavuk Kebabı (1764)

Sirke ile sotelenmiş soğan yatağı üzerinde ızgara tavuk filetoları. Kırmızı lahana turşusu ve sotelenmiş pazı yaprakları ile servis edilir

“Kırma” Chicken Kebab (1764)

Grilled chicken fillets served on vinegar sauteed onions and served with pickled red cabbage and sauteed chard leaves

65 TL

26. Levrek Biryan (XV. y.y.)

Ceviz ve baharat içli, safranla renklendirilmiş ve fırınlanmış bütün levrek

Sea Bass “Biryan” (XV. c.)

Roasted whole sea bass stuffed with walnuts and spices, served with a saffron and rose water dressing

70 TL

27. Uskumru Dolması (1844)

Kuşüzümü, çam fıstığı ve baharatlarla doldurulmuş, kızartma uskumru dolması

Mackarel “Dolma” (1844)

Whole mackarel stuffed with currants, pine nuts, and herbs, breaded and fried

74 TL

28. Tuffahiye - Elma Dolması (XV. y.y.) (Vejeteryan)

Bulgur, kereviz sapı ve soğan ile doldurularak fırınlanmış elma dolması.

Zencefilli elma asidesinde pişmiş arpacık soğanı ile servis edilir

“Tuffahiye” Stuffed Apple (XV c.) (Vegetarian)

Baked apple stuffed with a blend of cracked wheat, celery and onions.

Served with shallots cooked in gingery apple sauce

62 TL

29. Sebzeli Bohça Kebabı (Vejetaryen)

Yufka bohçasında mevsim sebzelerinden fırın kebabı

Vegetable “Bohça” Kebab (Vegetarian)

Diced seasonal vegetables enveloped and oven-baked in phyllo dough

64 TL

Tatlılar Desserts

30. Saraydan Helva Tabağı Halva Platter from The Palace

Bal Helvası (XV. y.y.)

Bal, Antep fıstığı ve haşhaşlı un helvası

Honey Halva (XV. c.)

Roasted flour halva with honey, "Antep" pistachios and poppy seeds

Levzine (1539)

Badem helvası

Levzine (1539)

Almond halva

Helva-i Hakani

Nişasta Helvası

Helva - i Hakani

Starch Halva

44 TL

31. Helatiye

Gül şerbetinde sakızlı su muhallebisi. Badem, Antep fıstığı ve mevsim meyveleri ile
"Helatiye"

Milk pudding infused with gum mastic; served with almonds, pistachios, and seasonal fruit in a light rose water syrup

38 TL

32. Şeftalili Ka'a

Cevizli şeftali tatlısı, dondurma ile servis edilir

Peach "Ka'a"

Cinnamon flavoured walnut pastry topped with baked peach slices and ice cream

38 TL

33. Saraydan Sütlü Tatlılar Puddings Platter from The Palace

Safranlı Sütlü Zerde (1539)

Safran ve balla lezzetlendirilmiş sütlü zerde

"Sütlü Zerde" (1539)

Milk pudding flavoured with saffron and honey

Meyva Paluzeli Muhallebi

Milk pudding topped with Fruit Jelly

40 TL

34. Vişneli Ekmek (1844)

Dondurma ile servis edilir

Bread Dessert with Sour Cherries (1844)

Served with ice cream

35 TL

28.
yil



—āsītāne—
osmanlı saray mutfağı
fine ottoman cuisine

(212) 635 7997

asitanerestaurant.com



asitanerestaurant



asitaneistanbul



asitanerestaurant